

# Promenaden

·1932·

## DRINKS

Vermouth tonic – Rød eller hvid .....	105
Dark n'Stormy .....	115
<i>Mørk rom, lime, angostura &amp; ginger beer</i>	
Frederiksberg Mule .....	115
<i>Vodka, lime, sukker sirup &amp; ginger beer</i>	
Paloma .....	115
<i>Tequila, lime &amp; grapefrugt soda</i>	
Old Fashioned .....	125
<i>Bourbon, angostura &amp; sukker sirup</i>	
Negroni .....	125
<i>Gin, campari, rød vermouth</i>	
Espresso Martini .....	125
<i>Vodka, Kahlua &amp; friskpresset espresso</i>	

## GIN & TONIC

Vælg mellem	
- Husets gin .....	105
- Hendricks Gin .....	125
- Monkey 47 .....	140

## SPRITZ

Vælg mellem	
- Aperol spritz .....	115
- Hyldeblomst spritz .....	115
- Negroni spritz .....	115
- Contratto spritz .....	115
- Yuzu spritz .....	115

## ØL

35 cl./45 cl.

Carlsberg pilsner .....	55/68
Tuborg Classic .....	55/68
Sæsonens øl .....	60/78
Kronenbourg 1664 .....	60/78
Kronenbourg Blanc .....	60/78
Jacobsens Brown Ale .....	60/78
Jacobsens Yakima IPA .....	60/78
Mikkeller BURST IPA .....	60/78
Mikkeller Japanese Rice Lager .....	60/78
Brooklyn Special Effect 0,4% .....	60/78
Alkoholfri flaske – Blanc 0,0% .....	50

## KOLDE DRIKKE

Vand med el. uden brus ...	35 (pr. person/ad libitum)
Coca Cola/Coca Cola Zero .....	40
Hyldeblomst .....	40
Ufiltreret æblemost .....	45
Appelsinjuice .....	45
Rødbede & ingefær/Æble & ingefær .....	45
Hjemmelavet lemonade .....	60
Ginger beer .....	45

## KAFFE

Filterkaffe .....	35
Dobbelt espresso .....	40
Americano .....	40
Cortado, Flat white, Cappucino, Cafe Latte .....	49
Islatte m. sirup .....	55
<i>Vanije- eller hasselnødsirup +5</i>	

## TE

Herbal blend, Green Quience eller Earl grey .....	45
---	----

## VARME DRIKKE

Irish coffee .....	105
Æble ingefær med rom .....	105
Lumumba .....	110
Varm hyldeblomst .....	45
Chai latte .....	50
Varm chokolade m. flødeskum .....	55

# Promenaden

·1932·

## Dagens glas

Hvid eller rød – spørg venligst din tjener

150

### BOBLER

NV Cava, Brut – Bodegas Sierra Norte ..... 85/395

*Chardonnay – Macabeo & Xarel-lo - Utiel-Requena, Spanien*

Cremant de Bourgogne, Blanc de blanc – Domaine Roux .... 545

*Chardonnay – Bourgogne, Frankrig*

NV Champagne, Brut Origine – A. Bergère ..... 125/650

*Chardonnay – Pinot Noir & Pinot Meunier – Champagne, Frankrig*

2019 Champagne, 'Les Enclavées' – Domaine A. Limar ... 895

*Pinot Noir – Champagne, Frankrig*

### HVIDVINE

Husets hvidvin ..... 95/395

*Spørg venligst din tjener*

2023 Riesling Trocken – Müller-Ruprecht ..... 115/485

*Riesling – Pfalz, Tyskland*

2023 Bourgogne Blanc – Domaine Collotte ..... 125/550

*Chardonnay – Bourgogne, Frankrig*

2022 Chenin Blanc, Enjouée Blanc – Domaine Ogereau ... 565

*Chenin Blanc – Loire, Frankrig*

2023 Grüner Veltliner – Weingut Loimer ..... 575

*Grüner Veltliner – Kamptal, Østrig*

2023 Sancerre – Louis Millet ..... 130/575

*Sauvignon Blanc – Loire, Frankrig*

2022 Chablis – Lucie Thiéblemont ..... 135/585

*Chardonnay – Chablis, Frankrig*

2021 Bourgogne Aligoté – Remoissenet Père & Fils ..... 600

*Aligoté – Bourgogne, Frankrig*

2022 Chaminé Branco – Cortes de Cima, Anna Jørgensen .. 600

*Alvarinho & Sauvignon Blanc – Alentejo, Portugal*

2023 Riesling, Les Champs des Roches – Hunter Mckirdy .. 725

*Riesling – Alsace, Frankrig*

2020 Bourgogne Blanc, Dom. de Montille ..... 850

*Le Clos du Chateau – Chardonnay – Bourgogne, Frankrig*

2022 Meursault – Domaine LaFouge ..... 1.000

*Chardonnay – Bourgogne, Meursault, Frankrig*

## Spørg for sommelierens vinkort

### ROSÉ

Husets rosé ..... 95/395

*Spørg venligst din tjener*

2023 Il Rosé di Casanova – La Spinetta ..... 495

*Sangiovese – Toscana, Italien*

### RØDVINE

Husets rødvin ..... 95/395

*Spørg venligst din tjener*

2015 Rioja Crianza – La Antigua Clásico ..... 120/525

*Tempranillo, Graciano & Garnacha – Rioja, Spanien*

2023 Bourgogne Rouge – Domaine Collotte ..... 125/550

*Pinot Noir – Bourgogne, Frankrig*

2023 Fleurie – Domaine des Marrans ..... 130/575

*Gamay – Beaujolais, Frankrig*

2022 Barbera d'Alba – Oddero ..... 140/600

*Barbera – Piemonte, Italien*

2023 Morgon – Marcel Lapierre ..... 675

*Gamay – Beaujolais, Frankrig*

2022 PSI – Dominio de Pingus ..... 795

*Tempranillo & Grenache – Ribera del Duero, Spanien*

2021 Monthélie Rouge – Domaine de Montille ..... 850

*Pinot Noir – Bourgogne, Frankrig*

2017 Barolo DOCG – Rocche Dei Manzoni ..... 900

*Nebbiolo, Piemonte – Italien*

2020 Gevrey-Chambertain – La Vougeraie ..... 1.000

*Pinot Noir – Bourgogne, Gevrey-Chambertain, Frankrig*

### SØDE VINE

2021 Furmint Tokaji Late Harvest – Carpinus ..... 95/300

*Furmint – Tokaj, Ungarn*

NV Tawny Port – Quinta do Noval ..... 100/600

*Touriga Francesa, Tinta Rorizog & Tinta Barroca – Douro, Portugal*